

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87E3BA28774959D0B45A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183EDB90041AFB8B547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

**Приложение № 1**  
к Договору № 32312947124  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, В ТОМ ЧИСЛЕ УСЛУГИ ПОВАРОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (АУТСОРСИНГ)
- 1.2. Объем оказания услуг: не определен.
- 1.3. Место оказания услуг: в соответствии с Приложением к Техническому заданию.

### 2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87E3BA28774959D0B45A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183ED890041AFB8B547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0316-23 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

### **3. Требования к оказанию услуг Исполнителем**

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

- 3.1.1. обучающихся образовательного учреждения сбалансированным и максимально разнообразным рационом питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- 3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 3.1.3. учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87E5CA28774959D0B45A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183ED890041AFB8B547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПинами и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.

3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.

3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.

3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.

3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:

3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;

3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов;

3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.

3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение 3-х рабочих дней .

На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.12. Контролировать соблюдение своими работниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87E3BA28774959DD845A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183ED890041AFB8B547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

3.20. Соблюдать противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.21. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель должен взамен горячего питания предоставить продуктовые наборы, согласованные с руководителем образовательного учреждения.

#### **4. Требования к работникам Исполнителя**

4.1. Работники должны:

4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;

4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;

4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

#### **5. Требования к транспортированию**

5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87E5CBA28774959DD0B45A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183ED890041AF8B8547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

## 6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.4. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.5. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их подготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Дробинина Ольга Александровна Организация: МАДОУ Д/с № 1 "Журавушка" (ИНН 5920014518, КПП 592001001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ГЛУХОВ ПАВЕЛ НИКОЛАЕВИЧ (ИНН 592000039919, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 00E0153BF6BEC87ECSBA28774959DD845A7 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.04.2023 07:34 (МСК) - 13.07.2024 07:34 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0183ED890041AFB8B547AEF85C92E18720 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 02.11.2022 14:06 (МСК) - 02.02.2024 14:16 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32312947124 Дата подписания: 04.12.2023	

6.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.

6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготовляемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.16. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении посредством использования кипяченой питьевой воды

в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777257

Владелец Дробинина Ольга Александровна

Действителен с 17.07.2024 по 17.07.2025